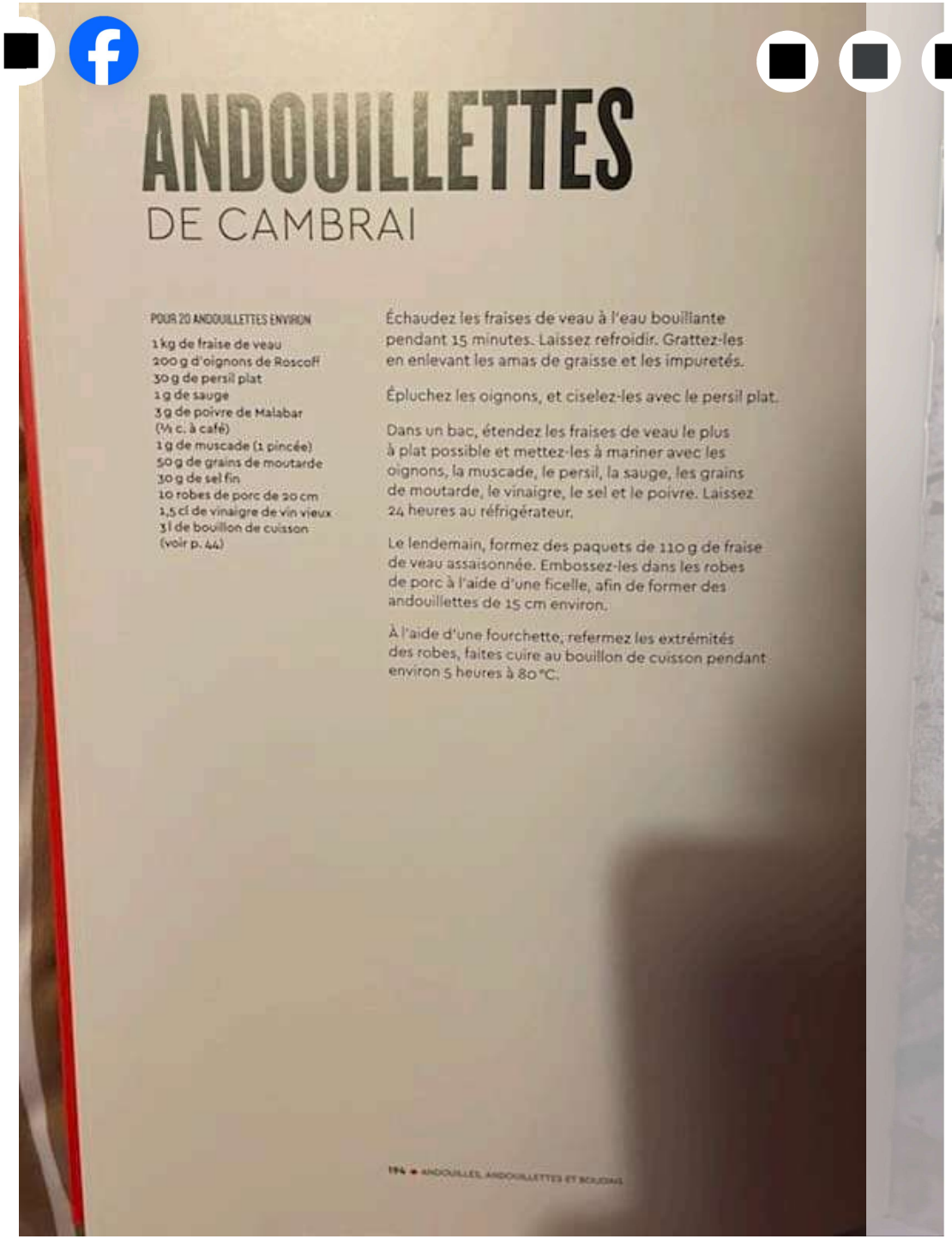

ANDOUILLETTES DE CAMBRAI

POUR 20 ANDOUILLETTES ENVIRON

1 kg de fraise de veau
200 g d'oignons de Roscoff
30 g de persil plat
1 g de sauge
3 g de poivre de Malabar (½ c. à café)
1 g de muscade (1 pincée)
50 g de grains de moutarde
30 g de sel fin
10 robes de porc de 20 cm
1,5 cl de vinaigre de vin vieux
3 l de bouillon de cuisson (voir p. 44)

Échaudez les fraises de veau à l'eau bouillante pendant 15 minutes. Laissez refroidir. Grattez-les en enlevant les amas de graisse et les impuretés.

Épluchez les oignons, et ciselez-les avec le persil plat.

Dans un bac, étendez les fraises de veau le plus à plat possible et mettez-les à mariner avec les oignons, la muscade, le persil, la sauge, les grains de moutarde, le vinaigre, le sel et le poivre. Laissez 24 heures au réfrigérateur.

Le lendemain, formez des paquets de 110 g de fraise de veau assaisonnée. Embossez-les dans les robes de porc à l'aide d'une ficelle, afin de former des andouillettes de 15 cm environ.

À l'aide d'une fourchette, refermez les extrémités des robes, faites cuire au bouillon de cuisson pendant environ 5 heures à 80 °C.

194 ● ANDOUILLES, ANDOUILLETTES ET BOUDINS

Pierre Albar
9 mars 2024 ·

Laurene Bobin j en ai finalement trouvé une sur le superbe livre de Guy Krenzer "Charcuterie". Et oui celle de Cambrai aussi est à base de fraise de veau, je ne la connaissait pas